



United States  
Department of  
Agriculture

Food Safety  
and Inspection  
Service

Washington, D.C.  
20250

FSIS Letterhead Certificate for Hams, Canned Hams, Mortadella, Sausages and Other Cold Sausages that  
have been Thermally Processed for Export to Mexico

Date Issued: \_\_\_\_\_

Certificate Number: \_\_\_\_\_

1. That the product originates from the country listed on this document. *Que el producto es originario del país indicado en este documento como de origen.*
2. That the product comes from healthy animals inspected ante and post mortem and slaughtered in establishments under official control. *Que el producto fue obtenido de animales sanos inspeccionados ante y post mortem sacrificados en un establecimiento bajo control oficial.*
3. That the product was processed in a plant under official control. *Que el producto se procesó en un establecimiento bajo control sanitario oficial.*
4. That the product is approved for human consumption. *Que el producto está aprobado por un organismo sanitario oficial para consumo humano.*
5. **If the product contains poultry:** The United States is free of Velogenic Newcastle Disease. The poultry meat was heat treated according to OIE standards for the inactivation of avian influenza virus in meat. The product reached one of the following internal temperatures and cooking times (60.0 °C (140°F), 507 seconds; 65.0 °C (149°F), 42 seconds; 70.0 °C (158°F), 3.5 seconds; 73.9 °C (165°F), 0.51 seconds). *En caso de contener carne de la especie avícola el certificado zoosanitario deberá señalar: Que el país de origen es libre de la enfermedad de Newcastle de presentación velogénica y que el producto de origen avícola fue sometido a un proceso térmico de acuerdo a los lineamientos establecidos por la OIE para la inactivación de los virus de influenza aviar en la carne. El producto alcanzo alguna de las siguientes temperaturas y tiempos de cocción: (60.0 °C (140°F), 507 segundos; 65.0 °C (149°F), 42 segundos; 70.0 °C (158°F), 3.5 segundos; 73.9 °C (165°F), 0.51 segundos).*
6. **If the product contains pork:** That the pork raw materials used to manufacture the product originate from a country free of classical swine fever (hog cholera) such as the United States, or that they were legally imported. *En caso de contener carne de la especie porcina el certificado zoosanitario deberá señalar: Que la materia prima de origen porcino utilizada en la elaboración del producto es originaria de un país libre de fiebre porcina clásica, o bien fue importada legalmente.*
7. **If the product contains beef:** That in the country of origin of the product there exist animal health regulations in force that prohibit the feeding of ruminants with meat and bone meal and greaves of ruminant origin in accordance with OIE guidelines. *En caso de contener carne de la especie bovina el certificado zoosanitario deberá señalar: Que en el país de origen existe reglamentación zoosanitaria vigente que prohíbe alimentar a los rumiantes con harinas de carne y hueso o con chicharrones de origen rumiante de acuerdo a los lineamientos de la OIE.*

Signature of FSIS Inspection Official: \_\_\_\_\_



United States  
Department of  
Agriculture

Food Safety  
and Inspection  
Service

Washington, D.C.  
20250

Date Issued: \_\_\_\_\_

Certificate Number: \_\_\_\_\_

8. **If the product contains beef:** That the raw materials of ruminant origin used in the elaboration of the products originate were imported legally from Australia or New Zealand from plants approved by the Secretariat of Agriculture, Livestock, Rural Development, Fisheries and Food, indicating the country of origin, or that

The raw materials originate from a controlled risk BSE country (United States, Canada) and that comply with the following requirements:

*Que el producto es importado legalmente de Australia o Nueva Zelanda; el cual proviene de plantas aprobadas por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, o bien;*

*Que los insumos de origen animal utilizados en la elaboración del producto son originarios de un país clasificado por la OIE como de riesgo controlado de EEB (Estados Unidos y/o Canadá) y cumplen con los siguientes requisitos:*

- a. That the animals from which the product was obtained were slaughtered in installations authorized by the Department of Agriculture of the United States (USDA) and are dedicated exclusively to the slaughter of animals under the age of 30 months or that the plant has acceptable procedures for complete segregation that permits the official from USDA to identify and select the products to be exported. *Que los bovinos de donde se obtuvo la materia prima cárnea con la que se elaboró el producto fueron sacrificados en instalaciones autorizadas por la autoridad competente en las que exclusivamente se sacrifican animales menores de 30 meses de edad, o bien, Que la planta cuenta con procedimientos aceptables de segregación completa, que permiten al personal oficial de la planta de sacrificio, identificar y seleccionar los productos a exportar.*
- b. That the product was obtained from animal less than 30 months of age, determined by means of records that demonstrate the age or through the postmortem inspection in which it must be verified that the animals from which the product was obtained have two incisive permanent teeth or less. *Que la materia prima cárnea con la que se elaboró el producto fue obtenida de bovinos menores de 30 meses de edad, determinada mediante los registros que demuestren la edad o a través de la inspección postmortem en la que se debe verificar que los animales de los que se obtuvo el producto, cuentan con dos dientes incisivos permanentes o menos.*
- c. That the animals from which the product was obtained were not stunned before slaughtering by means of compressed air or gas injection in the cranial cavity or cutting of the spinal cord (by laceration of the central nervous tissue by means of introducing a sharp cutting instrument into the cranial cavity). *Que los animales de los que se obtuvo la materia prima con la que se elaboró el producto, no fueron aturdidos, mediante inyección de gas en la cavidad craneana o por corte de médula espinal (por laceración del tejido nervioso central, mediante la introducción en la cavidad craneana de un instrumento punzante cortante).*
- d. That the following specified risk materials were removed from the slaughtered animals from which the product was obtained: tonsils and distal ileum, and that while they were being obtained their contamination with these materials was prevented. *Que en los animales sacrificados de los que se obtuvo el producto se eliminaron los siguientes materiales: tonsilas e ileon distal, y que durante su obtención se impidió su contaminación por dichos materiales.*
- e. That the product to be exported does not contain meat from advanced meat recovery, mechanically separated meat, nor ground meat. *Que el producto a exportar no incluye carne recuperada (advanced meat recovery), carne separada mecánicamente, ni carne molida (ground meat).*

Signature of FSIS Inspection Official: \_\_\_\_\_



United States  
Department of  
Agriculture

Food Safety  
and Inspection  
Service

Washington, D.C.  
20250

Date Issued: \_\_\_\_\_

Certificate Number: \_\_\_\_\_

9. If the product contains beef: That the product was obtained from meat which is skeletal muscle, with or without elastic tissue, fat, nerve fibers, blood and lymph vessels. *Que el producto fue obtenido de carne entendiéndose como músculo esquelético, acompañada o no de tejido conjuntivo elástico, grasa, fibras nerviosas, vasos linfáticos y sanguíneos.*
10. That the USDA products bearing the mark of inspection included in this certificate contain only milk, dairy products, products containing eggs, and/or hydrolyzed protein (gelatin) of bovine origin whose use is permitted by FSIS to be included in the formulation of the product. *Que los productos identificados con el sello de inspección oficial de la autoridad sanitaria del país de origen señalados en este certificado, solo contienen leche, derivados lácteos, ovoproductos y/o proteína hidrolizada bovina (gelatina) cuyo uso está permitido por la autoridad sanitaria del país de origen a ser incluidos como parte de la formulación del producto.*

Signature of FSIS Inspection Official: \_\_\_\_\_

Printed Name: \_\_\_\_\_

Title/Professional Degree: \_\_\_\_\_